

Textes réunis et présentés par
Marie-Claire Bataille-Benguigui
Françoise Cousin

Cuisines

reflets des sociétés

© Sépia, 1996, MNHN
ISBN 2-907888-99-4

Comment consomme-t-on le manioc dans la forêt du Zaïre ?

Essai sur l'évolution de la technologie culinaire des Songola

Takako Ankei

Cet article est un essai de reconstruction historique de l'évolution de la technologie culinaire des Songola, un peuple bantu de la forêt équatoriale de la république du Zaïre. Grâce aux activités d'auto-subsistance très diversifiées des Songola, notamment la culture sur jachère, la cueillette, la pêche et la chasse, leur cuisine est d'une richesse étonnante (ANKEI, 1990 ; GESSAIN & LESTRANGE, 1991). D'après le vocabulaire de la vie quotidienne, les Songola distinguent 337 espèces d'êtres vivants comestibles, utiliseraient 49 verbes pour la technologie culinaire et 40 outils de cuisine. Chaque recette peut être considérée comme une combinaison de ces notions ethnobiologiques. Parmi les 335 recettes que j'ai observées, le manioc est le plus souvent utilisé (25 recettes, suivi de la banane-plantain (13 recettes) et du palmier à l'huile (9 recettes), etc. Le manioc est aussi un des principaux ingrédients de l'alcool fermenté et distillé par des Songola (ANKEI, 1988).

Voilà pourquoi je voudrais d'abord discuter à fond l'utilisation culinaire d'une seule plante cultivée : le manioc ou *Manihot esculenta* CRANTZ. La consommation de manioc en Afrique est relativement récente, elle a été introduite du Brésil au milieu du xvi^e siècle (1588) par des Portugais (SYLVESTRE & ARRAUDEAU, 1983 : 13). Malgré cette relative ancienneté de l'introduction du manioc, nous pouvons tenter de reconstruire le processus historique de l'adoption par les Songola de cette plante jusqu'alors inconnue des peuples d'Afrique centrale. Pour ce faire, nous examinerons leurs recettes d'aujourd'hui comme résultant d'une évolution technologique : les habitants de la forêt du Zaïre ont employé des méthodes culinaires déjà utilisées pour d'autres aliments ou en ont inventé de nouvelles.

Recettes du manioc chez les Songola

Méthodes de cuisson du manioc doux (A)

Pour le manioc doux et la banane-plantain, on utilise une méthode commune de cuisson : peler et bouillir dans l'eau. J'appellerai série A les recettes qui commencent par cette méthode. L'igname cultivée est aussi cuite de la même façon.

Mais le manioc doux ainsi bouilli peut être pilé dans un mortier jusqu'à ce que le contenu devienne une pâte gluante. Les Songola apprécient cette recette parce que le goût en est plus raffiné que celui du manioc non pilé. On peut aussi ajouter dans le mortier quelques fruits de banane-plantain bouillis. La boule de manioc est coupée avec un fil parce qu'elle est très gluante.

Une recette, appelée *mu.canato*, associe des racines de manioc doux et du poisson frais. Ils sont cuits ensemble dans une marmite avec sel, piment et huile de palme.

Recette du manioc amer bouilli avant détoxication (B)

Les femmes Songola coupent les racines de manioc amer bouilli en laissant les écorces dures. On se sert d'une spatule spécialement fabriquée pour ce but avec les tiges d'une plante de la famille des Marantacées. Cette fois-ci on suit une recette appelée *ki.buli* en songola. Pour celle-ci, il faut choisir des variétés ayant des racines gluantes qui permettent la formation de tranches fines et successives comme des rubans.

L'apprentissage de la technique de tranchage n'est pas facile pour des femmes qui sont venues de loin se marier dans cette région.

Les Songola tranchent selon la même méthode les bulilles d'une espèce d'igname sauvage (*Dioscorea cayenensis* Lam.). On mélange ces bulilles avec le manioc tranché parce que son goût est très amer.

Après le tranchage, la femme apporte le panier rempli de tranches de manioc bouilli au-dessous d'une minuscule chute d'eau dans le ruisseau d'eau potable. On installe le panier le soir et on le récupère le lendemain matin. Cette recette porte le nom de songola de *ki.buli* et s'appelle *lumata* en swahili local. Ce plat est souvent consommé pour le repas du matin ou en voyage.

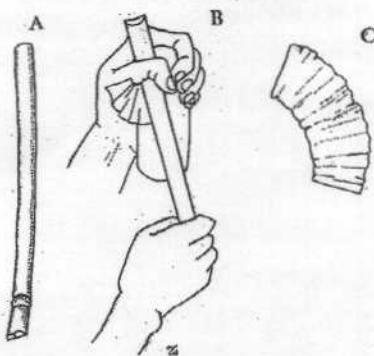
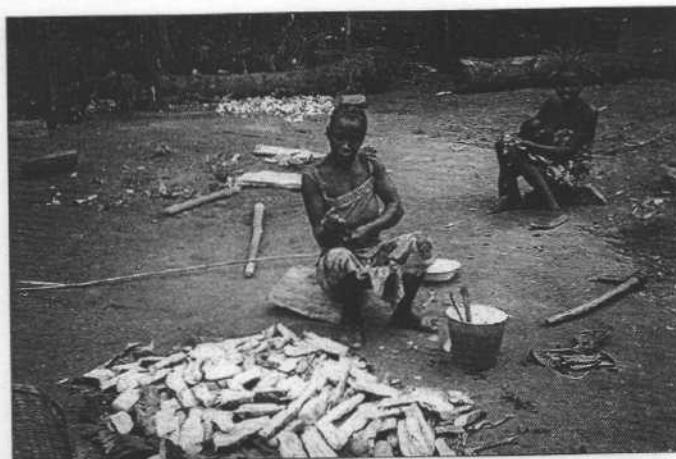


FIGURE 1 :
Technique de tranchage du manioc amer bouilli pour le ki.buli.
Utilisation du lu.tiku (A), spatule, pour trancher le ki.buli.
(longueur approximative 30cm).

Le tranchage de ki.buli par une femme songola.
(Cl. T. Ankei)



Il y a une autre méthode de cuisson assez semblable à celle que je viens de décrire, nommée *n.kili* en songola et *mitewe* en swahili. On l'utilise pour des variétés de manioc non gluantes. On coupe les racines en petits morceaux au lieu de les trancher. Après avoir passé une ou deux nuits dans l'eau, le contenu est séché au soleil. Des petits morceaux ainsi séchés sont alors pilés. La pâte ainsi obtenue est enveloppée dans des feuilles de banane-plantain puis mise dans l'eau bouillante. On peut le conserver pendant quelques jours.

Recettes à base de manioc amer dont la détoxication a lieu avant cuisson (C. D. E)

Pour ces trois séries de recettes, les racines une fois pelées sont immergées dans une mare pendant deux ou trois jours. Lorsqu'elles sont devenues molles, la détoxication est accomplie. Les racines sont empilées sur des feuilles à côté de la mare pendant quelque temps pour qu'elles perdent une partie de leur eau. Elles ont une mauvaise odeur très caractéristique en raison d'une fermentation probable pendant la submersion. Ce premier processus est commun aux trois séries de recettes.

Recette du bâton de manioc : ki.kwanga (C)

On enlève les cœurs fibreux et on pile les racines molles dans un mortier. La pâte est modelée en forme de bougies et enveloppée dans des feuilles de marantacée. On les cuit à la vapeur dans une marmite sur une petite claire de bambou. Si l'on mélange un peu de banane-plantain mûre, le goût devient plus agréable. Le *ki.kwanga* peut se conserver pendant quelques jours, et il est appelé « l'ami du voyageur ». Il est souvent vendu aux marchés et dans les villages sur les rives du fleuve. (voir P. EDUMBA dans cet ouvrage).



La préparation du ki.kwanga, bâtons de manioc, chez les Songola.
(Cl. T. Ankei)

Recette de la bouillie de manioc bu.kali en songola, ou ugali en swahili (D)

Les racines molles de manioc amer sont séchées soit au soleil soit au feu sur un boucan de fumage. Les racines ainsi séchées peuvent se conserver pendant quelques mois sur ce boucan, tandis que les racines fraîches sont abimées en deux ou trois jours. Il y a au moins un boucan dans chaque foyer pour le séchage des cossettes de manioc amer. Sous le climat de la forêt équatoriale, il faut continuellement fumer pour bien les sécher. C'est pourquoi elles sont toujours noircies. Il faut d'abord râcler la surface noircie des racines séchées avec un petit couteau, puis pilier les racines râclées, enlever le cœur fibreux, et passer au tamis.

Puis on fait bouillir de l'eau dans une grande marmite. On saupoudre un petit peu de farine sur la surface de l'eau pour accélérer l'ébullition. On ajoute petit à petit la farine dans l'eau bouillante, en remuant sans cesse avec une longue spatule fabriquée dans ce but. La marmite est enlevée du feu lorsque le contenu commence à être gluant. La femme fixe la marmite entre ses plantes de pied à l'aide d'un tissu. Il faut agiter la pâte très rapidement, avec habileté et force, pour la rendre bien homogène. Servir dans un bol. La pâte de manioc doit se manger avec un quelconque aliment liquide (tel que la soupe de poule), sinon c'est très difficile à avaler.

Fabrication d'alcool (E)

Cette série appartient à la catégorie des boissons et non à celle des aliments solides. On fait des boules avec la pâte molle de manioc amer et on les sèche sur un boucan de fumage. Les boules peuvent être facilement pilées en farine. Une femme pétrit la farine. La masse fermentée sera préparée en mélangeant cette pâte avec du riz saccharifié par une

moisissure. La distillation de l'alcool de manioc et de riz constitue le revenu le plus important des femmes songola. La première bouteille produite contient plus de 60% d'alcool.

Évolution culinaire du manioc en Afrique

D'Amérique latine en Afrique : comparaison des technologies culinaires du manioc

La figure 2 présente une classification analytique des méthodes de détoxication des racines de manioc en Afrique ; des exemples ethnographiques ont été collectés (JONES, 1959 ; FAVIER, 1977 ; LANCASTER et al., 1982 ; SYLVESTRE et ARRAUDEAU, 1983 ; HAHN, 1989 et ANKEI, 1990). Puisque l'élimination de la toxicité est cruciale pour les variétés amères, le schéma est organisé selon les méthodes de détoxication. La technologie de la cuisson du manioc doux ne me semble pas aussi utile que celle du manioc amer en vue d'une reconstruction des routes de la diffusion des techniques culinaires, domaine où on est moins limité pour la cuisson du manioc doux parce que la détoxication n'est pas obligatoire.

Les Africains n'ont pas utilisé le jus obtenu pendant le pressage du manioc rapé. En revanche ils ont développé l'usage de feuilles de

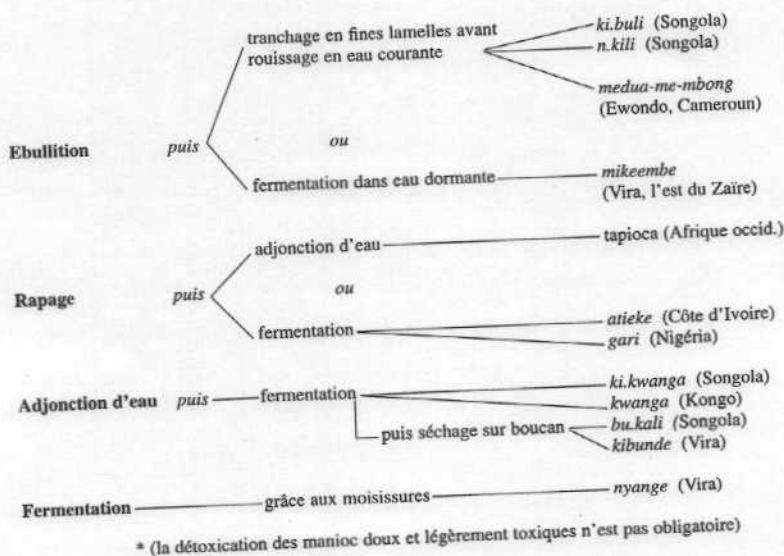


FIGURE 2 :

Classification analytique des méthodes de détoxication du manioc amer

manioc comme principal aliment d'appoint en Afrique de l'est et centrale. En effet, les recettes de feuilles de manioc ont beaucoup amélioré le problème de la déficience en protéines dans les repas traditionnels. De plus, les habitants de la forêt d'Afrique centrale ont inventé au moins deux séries de cuisson du manioc amer.

Dans la figure 2, il y a d'abord le groupe des variétés pour lesquelles la détoxication n'est pas nécessaire : variétés douces et très légèrement amères. Dans la série des préparations culinaires où les racines sont bouillies avant détoxication, les racines cuites sont coupées en fines lamelles et rouies dans l'eau courante pendant 12 à 36 heures (*B. ki.buli* et *n.kili* des Songola), ou bien les racines entières pelées sont mises dans un bac pendant 3 semaines en changeant l'eau chaque semaine. Cette dernière recette est appelée *mikeembe* chez les Vira au nord-ouest du lac Tanganyika. Le troisième critère est l'existence du rapage. les racines non-rapées peuvent être détoxiquées soit dans l'eau dormante (exemple C. et E. des Songola), soit grâce à la fermentation provoquée par la moisissure qui les couvre (par exemple, le *civundu* des Shi à l'ouest du lac Kivu). Les racines détoxiquées par le rouissage peuvent être bouillies dans un paquet de feuilles (exemple C. *ki.kwanga* des Songola) ou séchées (exemple D. *bu.kali* des Songola). Les racines rapées sont détoxiquées soit par fermentation des bactéries du genre *Corynebacterium* (*gari* du Nigéria), soit par lavage dans l'eau sans fermentation. Ce dernier processus donne la féculle qui est transformée en granules appelés *tapioca* en Afrique de l'ouest et en Amérique latine.

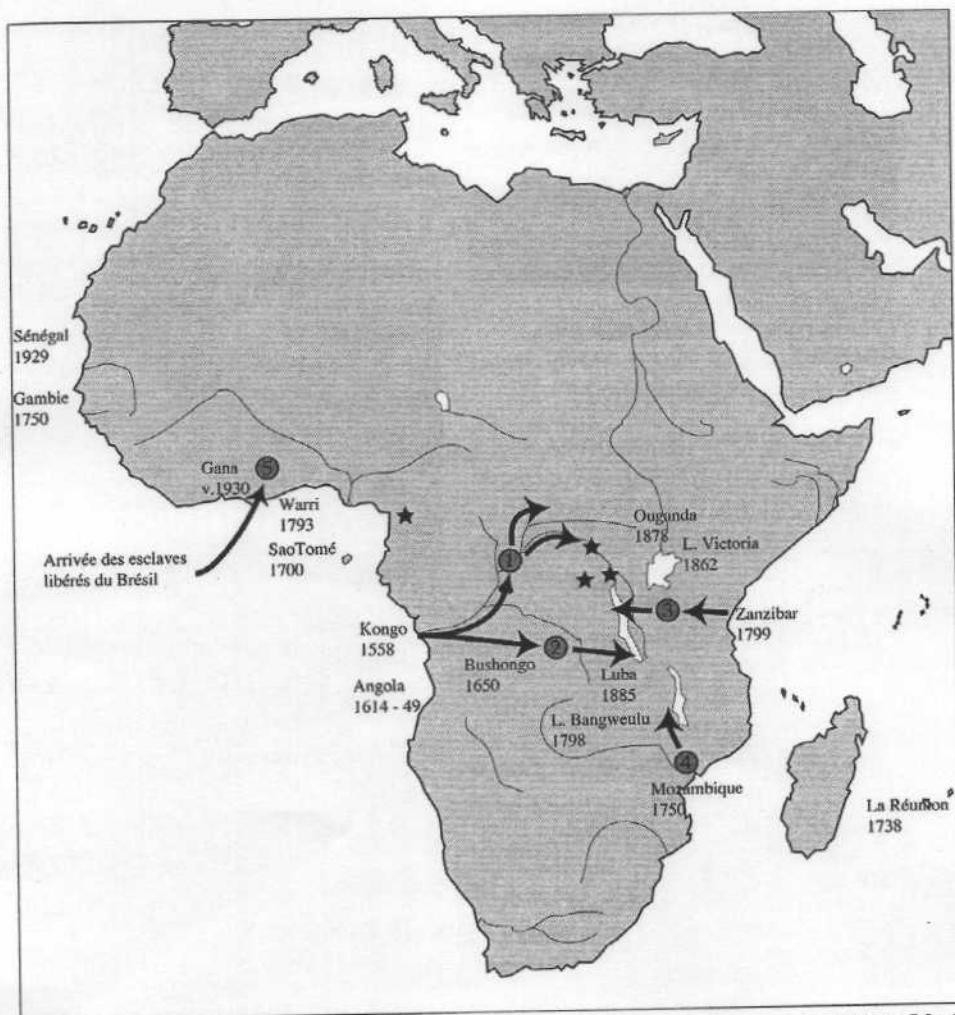
Les techniques qui ne se trouvent pas chez les Songola sont : la série du rapage, la détoxication par la moisissure et le rouissage prolongé dans l'eau dormante après cuisson.

Histoire de la dispersion des techniques de détoxication du manioc amer

La figure 3, basée principalement sur le travail de JONES (1959) et SYLVESTRE & ARRAUDEAU (1983), schématise les routes probables de la pénétration des méthodes de détoxication du manioc.

Le premier site où les Portugais ont introduit le manioc en Afrique fut l'ancien royaume du Kongo. La première mention écrite date de 1558. En Afrique de l'Ouest, l'introduction fut assez tardive. C'est après l'an 1800 que des peuples de l'Afrique de l'Ouest ont commencé à accepter le manioc.

Je reviens à la technique de préparation du *kwanga*, ou *chikwangue* qui est le paquet de bâtons de manioc amer détoxiqué par rouissage chez les Bakongo (*ki. kwanga* en songola). Elle se rencontrait partout le long du fleuve Congo et de l'Oubangui pendant la période précoloniale. La technique du *kwanga* a donc remonté les fleuves à partir de



GRAPHISME : E. Bartolo

FIGURE 3 :
*Premières mentions écrites du manioc (amer) et des voies probables
 de la diffusion des différentes méthodes de détoxication
 (d'après Jones, 1959 et Sylvestre & Arraudeau, 1983).*

1. La route du fleuve Congo (Zaïre) : bâtons de manioc roui.
 2. La route des royaumes de la savane : farine de manioc roui.
 3. La route du commerce arabe : farine de manioc fermenté grâce aux moisissures.
 4. La route du fleuve Zambèze par les Portugais : farine de manioc enterré et roui.
 5. L'expansion en Afrique de l'Ouest après 1930 : manioc râpé.
- ★ Présence de la méthode du manioc bouilli-lavé dans la forêt.



Racines du manioc après trempage dans l'eau dormante dans un village songola.
(Cl. T. Ankei)

l'empire kongo. Nous nommerons cette voie la route du fleuve Congo (Zaïre) (numéro 1 dans la figure 3).

Chez les Songola et à Yangambi, ville un peu plus en aval de Kisangani, la technique de cuisson-rouissage est connue, mais sa provenance est incertaine parce que sa présence est rare dans les documents et sa distribution très dispersée (la présence de cette technique-ci est notée par des étoiles).

La technique de cossettes et de la farine de manioc amer détoxiqué par rouissage a traversé la savane au sud de la forêt du Zaïre. Puisque les méthodes sont transmises par des rois traditionnels, nous l'avons nommée la route des royaumes de la savane (numéro 2 dans la figure 3).

Il y a une autre route (numéro 3) venant de l'est du continent : cette route du commerce arabe a apporté la technique *ugali*, avec la fermentation à base de moisissure sans rouissage.

On connaît mal la technique transmise par la route du fleuve Zambèze (numéro 4) à partir du Mozambique. Mais, en Nyassaland (Malawi d'aujourd'hui), une technique de mise en terre du manioc avant rouissage est connue en 1851.

En Afrique de l'Ouest, dans la plupart des cas, la détoxication est effectuée par une des méthodes commençant par un rapage. Même si le manioc était connu dans les postes portugais avant le XVIII^e siècle, les africains ont commencé à accepter massivement le manioc après l'arrivée des exclaves libérées du Brésil vers la fin du XVIII^e siècle (route numéro 5 de la figure). C'est pourquoi nous trouvons une introduction directe de la méthode de rapage en Afrique de l'Ouest.



Dans un marché de la côte du lac Tanganyika, un garçon vira montre deux sortes de cossettes de manioc : cossette blanche séchée et cossette noire fermentée grâce aux moisissures.
(Cl. T. Ankei)

Bref, deux techniques de détoxication qui nous semblent assez anciennes dans la forêt du Zaïre sont presque inexistantes à l'extérieur de cette forêt.

Mais quelles sont les origines de ces inventions culinaires dans la forêt du Zaïre ? Examinons maintenant la relation entre les méthodes de cuisson du manioc et celles des plantes cultivées et sauvages dont l'usage est plus ancien que celui du manioc.

Les habitants de la savane, cultivateurs de millets, ont fabriqué naturellement la farine sèche du manioc qui peut remplacer la farine de millets, leur aliment principal. De la même façon, les habitants de la forêt, cultivateurs de banane-plantain, d'igname et de taro, n'ont pas préparé de repas du manioc sans le transformer en farine sèche.

Les trois traditions de la technologie culinaire chez les Songola

D'où vient le processus assez particulier de détoxication du *ki.buli* des Songola ? A notre avis, son origine directe provient de la cueillette traditionnelle des plantes sauvages comestibles de la forêt. Cette hypothèse peut être confirmée par la pratique songola consistant à mélanger au manioc une espèce d'igname non-cultivée, au cours de la préparation du *ki.buli*. De plus, cette technique est tout à fait comparable à celle de la détoxication songola des graines d'un arbre de la forêt primaire : *Gilbertiodendron dewevrei* (DE WILD) J. LEONARD de la sous-famille des *Caesalpinoideae*.

On peut supposer que cette technique aurait une origine pygmée. Selon une étude ethnobotanique des Pygmées Mbuti de la forêt de l'Ituri effectuée par des chercheurs de l'Université de Kyoto (TANNO, 1981, par exemple). Ces Pygmées utilisent la même méthode, parmi d'autres, de détoxication pour des graines d'un arbre d'une autre famille (Balanitaceae, *Balanites wilsoniana* DAWE & SPRAGUE). Cette interprétation pourrait expliquer l'existence de cette série de cuisson du manioc amer tout à fait différente de ce qu'elle est dans d'autres parties du monde. Cette série technique me semble impliquer une abondance de l'eau courante dans la forêt.

Maintenant, que mélange-t-on au manioc dans le *ki.kwanga* des Songola ? Les femmes songola aiment y mélanger de la banane-plantain. La recette songola la plus authentique concernant ce fruit est « peler-bouillir-peler » pour obtenir une pâte de banane chaude. JONES (1959) considère que l'origine du *kwanga* des Bakongo est à trouver dans la manière de préparer la banane-plantain.

Ainsi, le *ki.kwanga* des Songola est généalogiquement lié à la tradition de la culture forestière de plantes qui se reproduisent sans graines : la banane-plantain, l'igname et le taro dont la plupart des espèces sont originaires de l'Asie du Sud-Est (MURDOCK, 1959). La distribution des bâtons de manioc amer (*ki.kwanga* des Songola) le

long des deux fleuves Zaïre et Oubangui suggère qu'elle résulte d'une innovation culinaire qui se trouvait dans le royaume Kongo. Des pêcheurs ou au moins des pagayeurs ont dispersé cette technique de la cuisson parmi des peuples qui habitaient en amont de ce royaume. Cet aliment, plus facile à conserver et à manger sur place que d'autres aliments fabriqués auparavant par des cultivateurs de la forêt, devait se diffuser rapidement tout au bord des fleuves et de ses affluents. Cette invention m'apparaît comme une des solutions trouvées par le royaume pour augmenter la capacité du transport fluvial en vue de faire face à la croissance importante du commerce de marchandises et d'esclaves avec les Portugais à partir du xvi^e siècle.

La recette la plus récente à base de manioc amer, *ugali* en swahili et *bu.kali* en songola, est arrivée chez eux vers l'année 1950. Les Kusu qui habitent la savane au sud des Songola ont amené cette « nouvelle cuisine » de la savane. Fabriquer d'abord une farine de manioc est vraisemblablement une idée des habitants de la savane qui ont été dépendants de la farine de sorgho et de millet perlé (*Pennisetum*). Certainement quelques éléments de la culture de ces plantes d'origine africaine ont été remplacés par le maïs, et les Kusu préfèrent mélanger de la farine de maïs et de manioc amer dans leur *ugali*. Mais nous pourrions reconstruire des processus selon lesquels les cultivateurs de la savane sont devenus de plus en plus dépendants de la farine de manioc, un substitut de leur farine de céréales. Et ce substitut a pu pénétrer beaucoup plus facilement dans la forêt que la farine des céréales de la savane (*photos n°13 et n°14, voir cahier en couleurs*).

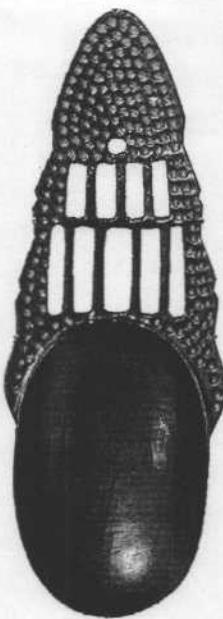
Ainsi, les méthodes de cuisson du manioc rendent assez bien compte du système culinaire des Songola et de son évolution. Nous espérons avoir démontré que la forêt humide où habitent les Songola est un carrefour de voies de diffusion des techniques culinaires de l'Afrique au sud du Sahara.

Remerciements

Mon séjour parmi des amis songola a été rendu possible grâce à l'autorisation de recherche fournie par l'Institut de Recherche Scientifique de la République du Zaïre. Je remercie également vivement Monique GESSAIN pour l'aide apportée dans la mise en forme en français de cet article.

Bibliographie

- ANKEI, T.
- 1988 Discovery of Saké in Central Africa : mold-fermented liquor of the Songola. *JATBA* XXXIII (année 1986) : 29-47.
- ANKEI, T.
- 1990 Cookbook of the Songola : an anthropological study on the technology of food preparation among a Bantu-speaking people of the Zaire forest *African Study Monographs*, suppl. issue 13 : 1-174, Center for African Area Studies. Kyoto University.
- FAVIER, J. C.
- 1977 Valeur alimentaire de deux aliments de base africains : le manioc et le sorgho. *Travaux et Documents*, ORSTOM, n°67, Paris.
- GESSAIN, M. et M. Th. de LESTRANGE
- 1991 Compte rendu de « Cookbook of the Songola par T. Ankei ». *Journal des Africanistes* 61 : 155.
- HAHN, S. K.
- 1989 An overview of African traditionel cassava processing and utilization. *Outlook on Agriculture*, 18 (3) : 110-118.
- JONES, W. O.
- 1959 *Manioc in Africa*. Stanford : Stanford University Press.
- LANCASTER, P. A., J. S. INGRAM, M. Y. LIM et D. G. COURSEY
- 1982 Traditional cassava-based foods : survey of processing techniques. *Economic Botany*, 36(1) : 12-45.
- MURDOCK, G. P.
- 1959 *Africa : its people and their culture history*. New York, McGraw-Hill.
- SYLVESTRE, P. & M. ARRAUDEAU
- 1983 *Le manioc*. Paris, Maisonneuve & Larose.
- TANNO, T.
- 1981 Plant utilization of the Mbuti Pygmies with special reference to their material culture and use of wild vegetable foods. *African Study Monographs*, 1 : 1 - 53. Center for African Area Studies, Kyoto University.



Cuillère en bois
H. 20 cm.
Congo (Leg C. COTE).
Coll. Musée de l'Homme
n° 60.109.26.
(Cl. Maryse DELAPLANCHE)



et aussi au temps de la Préhistoire

L'Archéologie

La Réunion

Dans l'extrême nord du Pérou

En Equateur

Ches les Wayapi de Guyane

En diverses régions du Mexique

L'Amérique

de Papouasie Nouvelle-Guinée

Ches les Ankaïe-Anigat et autres sociétés

en

en

Au royaume de Tonga et à Wallis

L'Océanie

Au Ladakh

En Thaïlande

Ches les Monong Gar au centre du Vietnam

Ches les réfugiés afghans au Pakistan

L'Asie

parmi des Tendha et des Peul

Au Sénégal oriental,

Ches les Dukpa du Nord-Cameroun

Dans le bassin du fleuve Congo

Au Zaire

L'Afrique

Au Qatar

Au Liban

et de la Méditerranée.

Des sociétés du Moyen-Orient

L'Afrique du Nord et le Proche-Orient

La Roumanie

L'Espagne

Hauts Pyrénées

La Galice

Haut-Languedoc

Grande-Bretagne et Irlande

L'Europe

à mangier, à vivre, à penser

Les cuisines dans le monde

En introduction

Les aires géographiques visitées

reflets des sociétés

Cuisines

Table des matières	
I. Produits, outils et gestes	
Présentation	5
Marie-Claire BATAILLE-BENGUIGU & Françoise COUSIN	
Introduction	9
L'ogor de GARINÉ	
Colette GRIFFIN-KREMER	
Mains chères : les usités nisches latières au seuil de la fluidification	
Bernard JUILLERAT	
Le sagou dans une société de Papouasie Nouvelle-Guinée	45
TRAKKO ANKRE	
Comment consomme-t-on le manioc dans la forêt du Zaire ?	
ESSAI SUR L'ÉVOLUTION DE LA TECHNOLOGIE CULINIAIRE DES SONGOLA	57
PIERRE BODOMBA	
Les produits du manioc dans le commerce du fleuve Congo	69
Eric de GARINÉ	
Une bonne sauce de mauvaises herbes	
Note sur les repas des Dupa du massif de Pöli, Nord-Cameroun	77
Monique GESSAIN	
Le sorgho chez des Tenda et des Peul au Sénégal oriental	97
Helena MEININGER	
Les préparations culinaires à base de maïs à Cotacachi, Equateur	109
Chatherine MANGOT	
L'orge au Ladakh, transformation et traitement culinaire	127
Helene BAILLET	
Faboumade ou cassoulet	
Variaison sur un mets traditionnel du Haut-Languedoc	145
Françoise AUBAILE-SALLENAVE	
La viradéra ou tourme-o-melte de Galice, Espagne	153
II. L'alimentation, expression d'une identité	
Maryline PATOU-MATHIS	
Peut-on parler de cuisines paléolithiques ?	163
Marie ROUE	
La triande dans tous ses états : cuisine crue chez les Inuit	171
Annie HUBERT	
Sauisses, boucané et autres andouilles à la Réunion	187
Mariña GOLUBINOFF	
Coca et sauterelles grillées. Les aliments « modemes » face aux savures	
du territoir dans une campagne mexicaine	199

Susana MONZON	
Une journée avec Anita Carrera Nonajulca, Pérou	217
Anie MONTIGNY	
L'ailleurs culinaire et ses <i>limes</i> : les limites de l'emprunt au Qatar	233
Monique CENTLIVRES-DEMONT	
Les réfugiés afghans au Pakistan : situation d'exil et adaptation alimentaire	243
Marie Claire BATAILLE-BENGUIGUI	
« L'ordinaire et l'exception » dans l'alimentation au royaume de Tonga, Polynésie occidentale	257
Georges CONDOMINAS	
Alimentation et cuisine mnong gar, Vietnam central	273

Des façons de boire

Hélène DESMET-GRÉGOIRE	
De l'eau de neige au café. Regards sur le cycle des boissons dans quelques sociétés du Moyen-Orient et de la Méditerranée	283
Dominique FOURNIER	
Le pulque au Mexique, entre préparation culinaire et production artisanale ..	307
Françoise GRENAND	
Cachiri, l'art de la bière de manioc chez les Wayapi de Guyane	325

III. Cuisine de fête, aspects rituels et représentations

Jeanine FRIBOURG	
Fêtes et cuisine traditionnelle en Espagne	349
Rolande BONNAIN	
La pâtisserie : du lien social à la revitalisation des terroirs L'exemple de la tourte bigourdane	359
Aïda KANAFANI-ZAHAR	
Fêter en douceur : les pâtisseries calendaires maronites et chiites à Hsoun (Liban)	367
Ileana GAÏTA	
Pâques en Roumanie. Quand les morts partagent les repas des vivants	387
Annick LÉVY-WARD	
De la collation à l'exceptionnel, la pâtisserie en Thaïlande	401
Pascale BONNEMÈRE	
Aliment de sociabilité, aliment d'échange : le <i>pangium edule</i> chez les Ankave-Anga, Papouasie Nouvelle-Guinée	423
Sophie CHAVE-DARTOEN	
La cuisson des vivres au four de pierres à Wallis, Uvea, Polynésie Comment les hommes donnent-ils la vie ?	435
Résumés/Abstracts	454
Collaborateurs du présent ouvrage	463

COLLABORATEURS DU PRÉSENT OUVRAge

COMITÉ DE LECTURE

Françoise SABBAN – Centre d'Études sur la Chine Moderne et Contemporaine, EHESS*, Paris.

François SIGAUT – Centre de Recherches Historiques, EHESS, Paris.

Marie-Noëlle CHAMOUX – CNRS*, UMR 197 « Centre d'Études des Langues Indigènes d'Amérique » (CELIA), Paris.

AUTEURS

Igor de GARINE – CNRS, UMR 9935 « Anthropologie et Écologie de l'Alimentation », MNHN*, Brunoy.

Takako ANKEI – Université de Yamaguchi, Japon.

Françoise AUBAILE-SALLENAVE – CNRS, URA 882 « Appropriation et Socialisation de la Nature : Pratiques, Savoirs et Représentations » (APSONAT), MNHN, Paris.

Hélène BALFET – CNRS, MNHN, Musée de l'Homme, Paris.

Marie-Claire BATAILLE-BENGUIGUI – MNHN, Musée de l'Homme, Paris.

Rolande BONNAIN – Centre de Recherches Historiques, EHESS, Paris.

Pascale BONNEMÈRE – CNRS, UMR 151, « Centre de Recherche et de Documentation sur l'Océanie » (CREDO), Marseille.

Micheline CENTLIVRES-DEMONT – Ethnologue, Neuchâtel, Suisse.

Sophie CHAVE-DARTOEN – Doctorante, EHESS, associée à l'UPR 262 ERASME, CNRS, Paris.

Georges CONDONIAS – EHESS, Paris.

Françoise COUSIN – MNHN, Musée de l'Homme, Paris.

Hélène DESMET-GRÉGOIRE – CNRS, URA 1425 « Études Turques et Ottomanes », EHESS.

Pierre EDOUMBA – Doctorant, Musée de l'Homme, Paris.

Dominique FOURNIER – CNRS, UMR 9935 « Anthropologie et Ecologie de l'Alimentation », Maison des Sciences de l'Homme, Paris.

Jeanine FRIBOURG – Université René Descartes, Paris V Sorbonne.

Ileana GAITA – Doctorante, EHESS, Paris.

Eric de GARINE – Ethnologue, associé à l'UMR 9935 « Anthropologie et Écologie de l'Alimentation », MNHN, Brunoy.

Monique GESSAIN – CNRS, Musée de l'Homme, Paris.

Marina GOLOUBINOFF – Ethnologue, membre du GDR CNRS 1201 « Formes, matières et sociétés », Musée de l'Homme, Paris.

Françoise GRENAND – CNRS, UPR 3121, « Langues et Civilisations à Tradition Orale », LACITO, Paris.

Cozette GRIFFIN-KREMER – Doctorante, CRBC*, Université de Bretagne occidentale, Brest.

Annie HUBERT – CNRS, UPR 221 « Dynamique Bioculturelle », Université d'Aix-Marseille III.

Bernard JUILLERAT – CNRS, Laboratoire d'Anthropologie Sociale du Collège de France, Paris.

Aïda KANAFANI-ZAHAR – CNRS, Laboratoire d'Ethnologie Méditerranéenne et Comparative, Université de Provence, Aix-en-Provence.

Annick LÉVY-WARD – UPR 297, CNRS, « Laboratoire d'Asie du Sud-est et du Monde Austronésien » (LASEMA), Paris.

Catherine MANGEOT – Doctorante, Université d'Aix-en-Provence.

Hélène MEININGER – Doctorante, EHESS, Paris.

Anie MONTIGNY – MNHN, Musée de l'Homme, Paris.

Susana MONZON – CNRS, Musée de l'Homme, Paris.

Marylène PATOU-MATHIS – CNRS, Laboratoire de Préhistoire du MNHN, Institut de Paléontologie humaine, Paris.

Marie ROUÉ – CNRS, URA 882 « Appropriation et Socialisation de la Nature : Pratiques, Savoirs et Représentations » (APSONAT), MNHN, Paris.

Marie-France FAUVET-BERTHELOT, Gérard ROUSSEAU, le Laboratoire de Photographie et la Photothèque du Musée de l'Homme (MNHN), Eric BARTOLO, Valérie de GARINE, Cozette GRIFFIN-KREMER et Anne LEBOSSE ont également contribué à la préparation de cet ouvrage.

* EHESS : École des Hautes Études en Sciences Sociales

* CNRS : Centre National de la Recherche Scientifique

* MNHN : Muséum National d'Histoire Naturelle

* CRBC : Centre de Recherche Bretonne et Celte